

Amerikanische Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Pizza
Tomate
Pilz
Hackfleisch

Pizzateig n. Grundrezept

250 g Gemischtes Hackfleisch
190 ml Pizzasauce
1 md Rote Paprikaschote
;feingeschnitten
75 g Champignons; kleingeschnitte
350 g Eiertomaten; in Scheiben
1/3 c Entkernte grüne
--Oliven; kleingeschnitten
1 1/2 pk Mozzarella; in kl. Stücken
1/2 pk Parmesan
1 tb Olivenöl

* QUELLE

- Pizzas & Überbackenes
- Anne Wilson
- erfasst: Renate Schnapka
- am 24.08.97

Backofen auf 210 oC vorheizen (Gas 190 oC). Eine Springform, 26 cm Durchmesser, mit Öl ein fetten, den Boden und die Seiten mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abklopfen. Teig ausrollen und in die Form legen, am Rand hochziehen und etwas nach innen ein schlagen.

Hackfleisch in eine Pfanne geben, 3-5 Minuten anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Dabei mit einer Gabel alle Klümpchen zerdrücken. Entwichenes Wasser abgießen; kalt stellen.

Teig mit Pizzasauce bestreichen, darauf das Hackfleisch verteilen und mit dem feingeschnittenen grünen und roten Paprika, sowie den ebenfalls feingeschnittenen Pilzen gleichmäßig belegen. Zuletzt die Pizza mit den Eiertomaten garnieren und mit kleingeschnittenen grünen Oliven, Mozzarella und Parmesan bedecken.

Den Teigrand mit Olivenöl bestreichen. 25 Minuten bei 210 oC (Gas 190 oC) backen, bis der Käse geschmolzen und der Pizzarand goldbraun ist. Etwa 5 Minuten abkühlen lassen, erst dann in Stücke schneiden. Sofort servieren.

Hinweis: Boden und Rand dieser Pizza sind wesentlich dicker als normaler

weise. und in Scheiben schneiden. Oliven halbieren.

Die Zutaten auf der Tomatenmasse gleichmäßig verteilen, mit Käse und Pfeffer bestreuen und das Blech an einen warmen Ort stellen, damit der Teig nochmals gehen kann.

Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 175-200 Grad :40-50 Minuten backen.